

SNI

SNI 01-3840-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.060

Badan Standardisasi Nasional



"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Klasifikasi	1
5 Syarat mutu	2
6 Cara pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Cara penandaan	5
9 Syarat pengemasan	5

Roti

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk roti.

2 Acuan

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*

SNI 01-2894-1992, *Cara Uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*

3 Definisi

Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Klasifikasi

- a) Roti tawar
- b) Roti manis

5 Syarat mutu

Syarat mutu roti sesuai tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Roti tawar	Roti manis
1	Keadaan :			
1.1	Kenampakan	-	normal tidak berjamur	normal tidak berjamur
1.2	Bau	-	normal	normal
1.3	Rasa	-	normal	normal
2	Air	% b/b	maks. 40	maks. 40
3	Abu (tidak termasuk garam) dihitung atas dasar bahan kering	% b/b	maks. 1	maks. 3
4	Abu yang tidak larut dalam asam	% b/b	maks. 3,0	maks. 3,0
5	NaCl	% b/b	maks. 2,5	maks. 2,5
6	Gula jumlah	% b/b	-	maks. 8,0
7	Lemak	% b/b	-	maks. 3,0
8	Serangga / belatung	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
9	Bahan tambahan makanan			
9.1	Pengawet			
9.2	Pewarna		sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995	
9.3	Pemanis buatan			
9.4	Sakarin siklamat		negatif	negatif
10	Cemaran logam			
10.1	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	maks. 0,05

10.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
10.3	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0	maks. 10,0
10.4	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
11	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5	maks. 0,5
12	Cemaran mikroba :			
12.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^6	maks. 10^6
12.2	E. coli	APM/gr	< 3	< 3
12.3	Kapang	koloni/g	maks. 10^4	maks. 10^4

6 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

7 Cara uji

7.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

7.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

7.3 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1

7.4 Abu yang tak larut dalam asam

Cara uji abu yang tak larut dalam asam sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.3.

7.5 Garam NaCl

Cara uji garam NaCl sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 15.1.

7.6 Gula

Cara uji gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*.

7.7 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2 (metode hidrolisis).

7.8 Serangga / belatung

7.8.1 Prinsip : pengamatan dengan menggunakan kaca pembesar secara visual.

7.8.2 Cara kerja : Roti diiris-iris lebar secara vertikal setebal 1 cm, kemudian tiap permukaan irisan tersebut dilihat dengan memakai kaca pembesar, apabila ada serangga atau larva maka akan terlihat gerakan-gerakannya.

7.9 Bahan tambahan makanan

7.9.1 Cara uji bahan tambahan makanan sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

7.9.2 Cara uji pewarna sesuai SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

7.9.3 Cara uji pemanis buatan sesuai SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

7.10 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

7.11 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

7.12 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

8. Syarat penandaan

Sesuai dengan undang-undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.

9. Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, serta aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

Dewan Standardisasi Nasional - DSN

retariat : Sasana Widya Sarwono Lt. 5, Jln. Gatot Subroto 10, Jakarta 12710 Indonesia

Telp. : (021) 5206574, 5521686, 5225711 Pes. 450, 480, 486

Fax. : (021) 5206574, 5224591 Telex : 62875 PDil IA : 62554 IA

Cetakan 1996



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id